

„Die Scholle“ erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: für die 45 mm breite Kolonelzeile 2500 Mk., für die 90 mm breite Reklamezeile 12000 M., Deutschld. u. Freist. Danzig 15.000 bz. 750000 d. Mk.

Nr. 19. Bromberg, den 23. September 1923.

Die zum Dörren und Einmachen brauchbarsten Kern- und Steinobstsorten.

Die wichtigste Obstart für Dörr- und Einmachezwecke zugleich sind die Pflaumen und Zwetschen. Ihre unterschiedliche Benennung erklärt sich aus der Form der Früchte und ihrer Besteinung. Im allgemeinen sind die Pflaumen von mehr runder, die Zwetschen von mehr länglicher Fruchtbildung. Dementsprechend ist auch die Form der Fruchtsteine. Unter den vielen angebauten Sorten haben sich für Dörrzwecke bewährt die gelbe Washingtonpflaume, die violettblaue Pedrigonpflaume, die rötlichblaue Herzog von Edinburgh, die bläulichrote Königspflaume von Tours, die blaue Eierpflaume und die grünlichgelbe Jeffersonpflaume. Unter den Zwetschen ist die auch als Haus- und Bauernzwetsche bekannte blaue Hauszwetsche die beste zum Dörren; ihr folgen die dunkelblaue Frühe vom Bühlerthal (Bühlers Frühzwetsche), die rötlichblaue Anna Späth, die schwarzblaue Zuckerzwetsche, die dunkelblaue Italienische Zwetsche, die Auerbacher Frühzwetsche und die dunkelbraunrote Eßlinger Frühzwetsche. Ebenso läßt sich auch die im Vergleiche zu den Pflaumen kleinfrüchtige Mirabelle der Sorte Große von Nancy (gelb) und die große grüne Reineklaude zur Dörrfrucht trocknen. Für Konservenzwecke scheiden allerdings die Pflaumen aus, da sie im Fleische zu lose sind und sich schlecht ganzfrüchtig halten. Dagegen lassen sich die genannten Sorten von Zwetschen, Mirabellen und Reineklauden sehr gut hierfür benutzen. Voraussetzung ist jedoch, daß sie beim Einkochen zwar reif, aber doch nicht überreif sind, weil sie sonst ebenfalls während des Kochprozesses Form und Aussehen verlieren.

Von Äpfeln liefern ein ergiebiges und schönes Trockenprodukt die Herbst- und Wintersorten: Baumanns Renette, Boikenapfel, Geflammter weißer Cardinal, Gelber Edelapfel, Goldrenette von Blenheim, Große Casseler Renette, Harberts Renette, Carmeliter Renette, Königlicher Kurzstiel, Landsberger Renette, Manks Küchenapfel, Parkers Pepping, Prinzenapfel, Roter Astrachan, Roter Stettiner, Schöner von Boskoop, Weißer Winter — Taffetapfel, Wintergoldparmäne. Für Konserven lassen sich alle Äpfel nur in musartiger Zubereitung benutzen; je weinsaurer und saftreicher sie sind, um so schmackhafter und gesundheitlich bekömmlicher ist das aus ihnen bereitete Mus. Am besten hierfür brauchbar sind die Früchte des Rheinischen Bohnapfels, des Boikenapfels, des Grünen Fürstenapfels, des Wintertafelapfels, der Ananas, Baumanns- und Champagner Renette, des Roten Triererschen Weinapfels, der Borsdorfer Renette, des Edel-Borsdorfer und der Muskat-Renette.

Unter den Birnen kommen für Backobstgewinnung in Frage: Amanlis Butterbirne, Baronsbirne, Boes Flaschenbirne, Colomas Herbstbutterbirne, Esperine, Forellenbirne, Kuhfuß, Großer Katzenkopf, Gute Luise von Avranches, Gute Graue (Beurre gris), Grumkover Butterbirne, Pampervenus, Liegels Butterbirne, Neue Poiteau, Rote Bergamotte und Williams Christbirne. Etwas geringer ist die Auswahl unter den Birnen für Konservenfrüchte, da sie als solche die Eigenschaft haben müssen, nach dem Dämpfen ihre natürliche Form und Farbe zu behalten, um bei schönem appetitlichen Aussehen zu bleiben. Diese Bedingung erfüllen am weitgehendsten: weiße Herbstbutterbirne, Neue Poiteau, Williams Christbirne, Stuttgarter Gaishirtle, Kuhfuß, Hellmanns Melonenbirne, Rahmbirne, Rinas Kernlose, Sommermuskatelle, Rote Bergamotte und Juli-Dechantsbirne.

Die besten getrockneten Kirschen gewinnt man aus Sauerkirschen, und zwar eignen sich hierfür besonders: Königin Hortense, Spanische Glaskirschen, Große Gobet Ostheimer, Weichsel, Schattenmorellen und die gewöhnliche Sauerkirsche. Die beiden letztgenannten lassen sich auch gut zum Einkochen verwenden. Im übrigen werden als Konservenfrüchte mehr die Süßkirschen wie z. B. alle hartfleischigen Knorpelkirschen (die große Rote Prinzessin, die schwarze Germersdörfer, die gelbe Dönissens, die rote Büttners späte Knorpelkirsche und die schwarze Hedelfinger Riesenkirsche) bevorzugt. Ungeeignet zum Einkochen und Dörren sind dagegen alle sogenannten Herzkirschen; sie zerfallen nach dem Kochen infolge ihres weichen Fleisches. Auch ihr Geschmack läßt nach dem Kochen zu wünschen übrig.

Aprikosen und Pfirsiche sind in erster Linie als Konserven verwendbar. Für einen rationellen Anbau kommen in unserem Klima aber nur die frühesten Sorten in Betracht, wie die Pfirsich-Aprikose von Nancy, Aprikose von Syrien und von Breda. Als Pfirsiche: Frühe Rivers, Lord Napier, Viktoria und Cardinal, denen auch durch ihre glatte Haut und schöne Farbe ein weiterer Vorteil für diese Zweckverwendung gegeben ist. — Für Dörrzwecke sind Pfirsich- und Aprikosenfrüchte im allgemeinen zu teuer und auch unwirtschaftlich im Verbrauche, wenn es sich nicht gelegentlich einmal um besonders große Ernten handelt.

Die Quitten eignen sich in allen angebauten Sorten für Dörr- und Konservenfrüchte gleich gut. Als Sorten mit apfelförmigen Früchten (Apfelquitten) seien genannt: von Angers und Reas Mammuth, mit birnartigen Früchten (Birnquitten): Berecsky, Champion, Portugiesische und Persische Zuckerquitte. — Von ganz besonders delikatem Geschmacke als Einmachefrüchte sind schließlich noch die Walnüsse und die Mispeln. Wenngleich sie auch im engeren Sinne nicht zu den hier besprochenen Obstfrüchten gehören, so sind sie koch- und hauswirtschaftlich doch so wertvoll, daß sie im Rahmen dieser Abhandlung nicht fehlen dürfen. Von den Walnüssen werden die grünen und im Kern noch unaus-

gebildeten und noch weichen Früchte etwa Ende August eingekocht; die Mispeln kommen im Herbste nach völliger Baumreife zur Verwendung. Walnußfrüchte liefert sowohl der gewöhnliche Walnußbaum (Juglans Regia) als auch die mehr strauchig wachsende und nur mittelgroße Früchte reifende Strauchwalnuß (Juglans fertilis). Als Mispelsorte verdienen die sogenannte Königsmispel, die Riesenmispel und die Sorte von Nottingham bevorzugten Anbau. Die Fruchtbarkeit beider Nutzbäume setzt jedoch erst in späteren Jahren ein, so daß der Pflanzer selbst auf nennenswerte Ernteerträge nicht bestimmt rechnen kann. Dafür wird dem nachwachsenden Geschlechte aber eine wertvolle Obstquelle erschlossen, die sich zinsrechnerisch sehr gut bezahlt macht.

Und was von den letztgenannten Fruchtarten im besonderen zutrifft, gilt auch allgemein von allen übrigen Obstarten. Ihre Erträge mehren sich von Generationen zu Generationen, und damit steigert sich auch der wirtschaftliche Nutzen ihrer Anpflanzung, so daß also mit der Förderung von Obstpflanzungen zur Gewinnung von Dörr- und Konservenobst nicht nur ein zeitlicher hauswirtschaftlicher Nutzen für den Obstselbstversorger erzielt wird, sondern mehr noch ein dauernder Vorteil für die allgemeine Volksernährung und die Mehrung des Volksvermögens verbunden ist.

Obst und Gemüse in ihrer Bedeutung für die Volksgesundheit.

Von Studienrat H. Pohl, Zittau.

Die gesundheitliche Bedeutung des Obst- und Gemüsegenusses besteht vor allem in der reichlicheren Aufnahme von Kohlehydraten und Nährsalzen, woran Gemüse und Obst besonders reich sind. Gegenüber der konzentrierten Eiweißaufnahme mit ihrem üblen Gefolge von Stoffwechselkrankheiten, Gicht usw. leisten die Kohlehydrate vor allem die Muskelarbeit, während die Nährsalze unentbehrlich sind für Verdauung, Blut und Knochenaufbau. Unsere ganze Naturheilmethode baute sich besonders darauf auf und die außerordentlichen Erfolge der diätetischen Heilweise, in erster Linie von Lahmen, sind weltbekannt, und heute geht fast kein Arzt mehr an ihnen vorüber. Neben der allgemein anerkannten Tatsache, daß die einseitige Fleischernährung dem Auftreten gewisser Krankheiten Vorschub leistet, zumal bei Personen mit nicht eben starker Muskelarbeit, und da der reichliche Genuß von Gemüse und Obst die Gesundheit wirksam fördert, ist noch etwas anderes zu beachten. Durch zahlreiche ärztliche Untersuchungen ist erwiesen, daß die Zahnfäule bei uns sehr zugenommen hat und zwar so, daß heute 72 bis 100 Prozent aller Kinder bereits damit behaftet sind. Das Überhandnehmen der Zahnfäule bleibt aber leider nicht auf das Gebiß beschränkt, und es muß um so bedenklicher erscheinen, weil es ein Anzeichen einer wenig kernigen Ausbildung des Gesamtkörpers und einer rasch fortschreitenden Konstitutionsverschlechterung darstellt. Denn es ist doch eigentümlich, daß viele Leute und ganze Völker ohne besondere Zahnpflege bis ins hohe Alter die besten Zähne haben, während bei unendlich vielen unter uns alle Mittel umsonst bleiben, weil das Übel tiefer sitzt. Manche Krankheiten haben schon im Kindesalter große Ausbreitung erlangt, und Hand in Hand geht eine Abnahme der geistigen Leistungsfähigkeit, die zu fortgesetzten Schulreformen zwingt und auch an Universitäten bemerkt worden ist. Ein bedeutender Zahnarzt führt diese Abnahme der Volkskraft letzten Endes besonders auf die allgemeine Unterernährung unseres Volkes mit Mineralsalzen zurück. Wir lebten in der Hauptsache zu sehr von Fleisch und Weißbrot, wir brauchten zu viel weiches, kalkarmes Leitungswasser und zu viel raffinierten Zucker, und wir entzogen den Kartoffeln und dem Gemüse durch die falsche Zubereitungsmethode einen großen Teil der Nährsalze.

Aber das sind Tatsachen, die schon vor dem Kriege bestanden und manchen Volksfreund seine warnende Stimme erheben ließen. Wie unendlich viel schlimmer steht es aber jetzt um unsere Volksgesundheit! Die erschütternden Feststellungen hervorragender Ärzte müßten genügen, man kann sie aber nicht häufig genug wiederholen! Das Schlimmste ist der Mangel an Milch, die vielfach jetzt nur ein Viertel der Friedensmenge beträgt. Was das allein schon für entsetzliche Folgen für das heranwachsende Geschlecht haben wird, ist nicht abzusehen. Wie aber hier helfen? Auch da kann Obst und Gemüse teilweise Ersatz bringen. Seit vielen Jahren schon hat man kleinen Kindern im ersten Lebensalter Obst und leichtverdauliches Gemüse, wie Spinat, Möhren usw. gegeben und glänzende Erfolge damit erzielt. Freilich gilt es, zunächst die ganz unglaublichen Vorurteile in dieser Beziehung zu überwinden. Noch weit größere Erfolge erreicht man bei Kindern, die durch Krankheit geschwächt und in der Entwickelung zurückgeblieben waren, besonders bei Rachitis. Und gibt nicht der Appetit vieler Kinder auf rohes Gemüse und gar unreifes Obst und Beeren zu denken? Es handelt sich hier um tiefere Bedürfnisse der Natur, die nur unsere einseitige und falsch eingestellte Kultur zu leugnen oder in falsche Bahnen zu leiten versucht. Wäre überall der Obstbau stärker verbreitet und jedem Gelegenheit gegeben, selbst einen Garten mit Obstbäumen und Beerensträuchern zu besitzen, so würde das außer den Vorteilen für den einzelnen ganz außerordentliche Werte für die Ernährung und für die Gesundheit des ganzen Volkes schaffen. Der Obstdiebstahl in manchen Gegenden verhindert nicht nur die größere Anpflanzung von Obstbäumen, sondern ist auch mit schuld daran, daß infolgedessen das Obst vielfach in halbreifem Zustande geerntet werden muß, wodurch aber außerordentliche Verluste an Nährstoffen, vor allem an dem wertvollen Fruchtzucker und den wichtigen ätherischen Ölen eintreten. In obstreichen Gegenden, wo dies nicht der Fall ist, hat man bessere Gesundheitsverhältnisse feststellen können. Dazu tragen auch psychologische Momente bei infolge des geradezu köstlichen Genusses des ausgereiften Obstes und reifer Beeren. Das trifft ebenso schließlich unsere gesamte Ernährung, die durch das Fehlen von Obst und Gemüse in jeder Weise schwer geschädigt würde. Der Wert der Abwechselung, das köstlich Erfrischende kann nicht hoch genug eingeschätzt werden, da sonst der Mensch leicht dazu gebracht werden kann, sich auf andere Weise schadlos zu halten.

Der Nutzen gründlichen Ausmelkens.

Unter den heutigen Verhältnissen muß der Viehbesitzer mehr als bisher sein Augenmerk auf ein gründliches Ausmelken richten. Es wird dadurch nicht nur mehr und fettreichere Milch erzielt, sondern ein gesundes Euter und damit eine lange Nutzungsdauer der Tiere erhalten. In Dänemark wurde dieser Umstand schon vor vielen Jahren erfaßt und hat auch in Deutschland vor einer Reihe von Jahren, besonders im Allgäu, Verständnis gefunden, legen doch die starken Besuche der in Bayern und Württemberg zu diesem Zweck veranstalteten Melkkurse beredtes Zeugnis davon ab. Es würde zu weit führen, auf die Melkarbeit selbst näher einzugehen, aber zum unbedingt nötigen Verständnis für das gründliche Ausmelken soll in Kürze über den Bau des Euters etwas gesagt sein.

Der innere Aufbau des Euters ist ein schwammartiges Gewebe von Drüsen (Milchdrüsen); zwischen diesen sind feine und feinste Kanäle eingelagert, welche die erzeugte Milch in einen über der Zitze liegenden Hohlraum (Zisterne) abführen, diesem schließt sich der Zitzenkanal (Zitze) an, welcher durch die Schließmuskeln geschlossen gehalten wird. Wir wissen, daß eine Kuh sechs Liter Milch und mehr je Mahlzeit geben kann und ersehen aus dem oben Gesagten, daß diese Milchmenge nicht nur in den unteren Hohlräumen des Euters fertig enthalten sein kann, sondern hauptsächlich in den oberen Teilen eingelagert ist und während des Melkens noch weiter von den Drüsen erzeugt wird. Auch ist uns bekannt, daß das Milchfett im Euter selbst hochsteigt und sich deshalb in den höherliegenden Euterteilen befindet. Es muß also unser Bestreben sein, diese Milch und dieses Fett aus den höherliegenden Schichten des Euters herauszuholen. Machen wir uns doch den Naturtrieb des Kalbes zunutze. Durch das gewohnheitsmäßige Aufstoßen mit dem Kopfe auf das Euter der Mutter (heißen wir es Massieren des Euters) verschafft sich das Kalb — zumal gegen das Ende des Saugens — die noch in den oberen Teilen sitzende Milch- und Fettmenge. Dieses Aufstoßen können wir durch verständiges Abstreifen und Abdrücken des Euters mit den Händen ersetzen. Ist die eigentliche Melkarbeit fertig, so

unterziehen wir uns dieser kleinen Mehrarbeit, es gehört nur etwas Übung und guter Wille dazu und es wird sich reichlich lohnen, zumal unter den heutigen Verhältnissen, und zwar nicht nur zugunsten des Viehbesitzers, sondern auch im Interesse des ganzen Volkswohles.

Viele Molkereien dürften mit Milchuntersuchungsapparaten eingerichtet sein; untersucht man solche, auf die beschriebene Art letztgewonnene Milch, so kann man sich von deren Fettgehalt selbst überzeugen. Die Milchproben — genommen während der Hauptmelkarbeit — zeigen 3 bis 4 Prozent und die aus der letztgewonnenen Milch 6 bis 16 Prozent Fett. Was diese Mehrleistung an Milch und Fett der bezeichneten Art des Reinmelkens für einen Betrieb ausmacht, soll an Hand einiger Zahlen zum Ausdruck gebracht sein. Das Mehrmilchergebnis von einer Kuh ist täglich etwa 300 Gramm: in 300 Melktagen also 90 Liter Milch mit einem durchschnittlichen Fettgehalt von 8 bis 12 Prozent; diese Mehrmilch hat aber für den Verbraucher noch den dreifachen Wert durch ihren höheren Fettgehalt. Der Nutzen dieses gründlichen Ausmelkens ist aber nicht nur der Mehrertrag an fettreicherer Milch, sondern das Massieren des Euters übt einerseits auch einen äußerst günstigen Reiz auf die Milchdrüsen aus und regt sie zu größerer Milchergiebigkeit an, andererseits wird die Gesunderhaltung des Euters gewährleistet; entstandene Euterentzündungen werden meist mit gutem Erfolg zur Heilung gebracht. Leider wird das Melken noch sehr viel als nebensächliche Arbeit betrachtet. Mögen doch die mit dem Melkgeschäft Betrauten keine Gelegenheit versäumen, sich in der Kunst des Melkens zu vervollkommnen zur Mehrung des eigenen Wohlstandes und zur Hebung der Volkskraft. (Landw. Zentralwochenbl.)

Landwirtschaftliches.

Die Kartoffelkrankheit (Phytophthora infestans). Sie erzeugt die Krautfäule und die Trockenfäule der Knollen. Im Juni oder Juli erhalten die Blätter braunschwarze Flecken, die auf der Unterseite des Blattes mit einem weißlichen, flaumigen Saume begrenzt sind. Auch an den Knollen entstehen dunkelbraune Flecken, die vom Rande her in das Innere vordringen, aber das Gewebe bleibt hart und wird nicht, wie bei der Naßfäule schleimig und jauchig. Die Krankheit entsteht, indem der Kartoffelpilz in den Saatknollen, wo er überwintert, sich entwickelt, dann im Frühjahr in die Kartoffelkeime hineinwächst, die jungen Blätter ansteckt und das befallene Gewebe zerstört. Bei feuchtem Wetter und auf feuchtem Boden breitet sich der Pilz sehr schnell aus, weil die an jeder Ansteckungsstelle sich reichlich bildenden Sporen umherwehen und infolge günstiger Keimungsbedingungen überall auf dem Kraut sich entwickeln können. Auch die Knollen werden schließlich angesteckt, und zwar dadurch, daß die Sporen durch den Regen in die Erde eindringen und bis zu den Knollen gelangen. Die erkrankten Knollen können dann im Winter, besonders bei feuchter und warmer Aufbewahrung, andere gesunde Knollen anstecken. B e k ä m p f u n g: Sobald man die Krankheit im Felde wahrnimmt, kann man ihre Ausbreitung dadurch einschränken, daß man das Kraut mit einer zweiprozentigen Kupferkalkbrühe bespritzt und diese Bespritzung bei andauernd feuchtem Wetter nach einigen Wochen wiederholt. Doch dürfte dieses Mittel sich in der Hauptsache nur auf Kartoffelzuchtfeldern bezahlt machen. Wichtiger sind die vorbeugenden Maßregeln. Diese bestehen darin, daß man in den besonders gefährdeten Lagen vorwiegend dickschalige, widerstandsfähige und späte Sorten anbaut, eine frische Stallmistdüngung vermeidet, die Knollen flach legt und später stark behäufelt.

Das Samenschießen der Rüben. Wir sehen auf unseren Rübenfeldern in diesem Jahre sehr viel ausgetriebene Samenstengel. Ich habe Felder gesehen, wo fast jede zehnte Rübe eine Schoßrübe ist. Die Zuckerfabrik, soweit es sich um Zuckerrüben handelt, lehnt diese Rüben bei der Anlieferung ab, weil die Schnitzelmaschinen den verholzten Rübenkörper nicht verarbeiten können. Der Zuckergehalt der Schoßrüben leidet durch das Aufschießen der Samenstengel im ersten Jahre fast gar nicht. Die Rüben haben sogar beim Ausreifen der Samen noch einen erheblich hohen Zuckergehalt, während dieser bei Samenrüben, also im zweiten Jahre, mit dem Reifwerden der Samen ganz verschwindet. — Es entsteht nun die Frage, können wir das Samenschießen vermeiden oder wenigstens ein übermäßiges Verholzen der Rüben verhüten? Um dies beantworten zu können, müssen wir von der Ursache der Bildung von Samenstengeln im ersten Jahre bei unseren zweijährigen Pflanzen unterrichtet sein. Wir finden diese Erscheinung bei früh gesäten Rüben am häufigsten, und es ist die zeitweilige Unterbrechung des Wachstums, die eine Winterruhe vortäuscht, die Ursache des Übels. Solche Wachstumsunterbrechungen werden durch Kälte- oder Frostperioden am häufigsten veranlaßt, insbesondere auf kaltgründigen Böden bei früh gesäten Rüben. Solche Wachstumsstörungen können auch durch Dürreperioden oder Verletzung der Rüben durch Walzen eintreten. Dürreperioden dürften unsere Rüben, leichte Böden vielleicht ausgenommen, in diesem Jahre selbst bei der großen Hitze während der Heuernte nicht durchgemacht haben, so daß die kalte Frühjahrswitterung des Monats Mai mit den außerordentlich niedrigen Temperaturen, die sich stellenweise zu Nachtfrösten auswuchsen, schuld ist an den vielen Schoßrüben, die wir in diesem Jahre überall sehen. Ich habe auf dem von mir bis zum 5. Mai bestellten Rübenfelde fast 4 Prozent Schoßrüben, während weitere 100 Morgen Rüben, leider die kleinere Hälfte, die vom 15. bis 19. Mai gesät wurden, nicht eine einzige Schoßrübe aufweisen. Es erscheint nun das vorzeitige Verwerten der Schoßrüben größerer Flächen durch Verfüttern an das Vieh praktisch nicht möglich, wohl aber bin ich der Ansicht, daß es durch Abbrechen der Samenstengel bei der dritten Hacke möglich sein wird, die Verholzung der Rübenfehlwurzeln so zu beeinflussen, daß sie getrost an die Zuckerfabrik geliefert werden können. Es empfiehlt sich, gerade in diesem Jahre diesbezügliche Versuche zu machen und die Erfahrungen bekanntzugeben. Die Neigung zum Aufschießen der Samenstengel im ersten Jahre ist eine erbliche Eigenschaft, und ich bin überzeugt, daß die große, leider sehr oft zu wenig gewürdigte Arbeit unserer Rübensamenzüchter auch hier von Erfolg begleitet sein wird.

D o l s , Medrow, Kr. Grimmen.

Viehzucht.

Die Unfruchtbarkeit der landwirtschaftlichen Nutztiere. Durch die Unfruchtbarkeit der landwirtschaftlichen Nutztiere wird die Produktion derselben, die gerade in heutiger Zeit mehr denn je gefördert werden sollte, sehr beeinträchtigt. Seuchenhaft auftretende Erkrankungen, z. B. das seuchenhafte Verfohlen beim Pferde und das seuchenhafte Verwerfen und der ansteckende Scheidenkatarrh beim Rinde, sind mit in erster Linie für die Unfruchtbarkeit verantwortlich zu machen. Daneben sind es verschiedene andere Erkrankungen der Geschlechtsorgane und Fehler in der Haltung und Fütterung, die störend auf die Fruchtbarkeit unserer Nutztiere einwirken. Sowohl im eigenen Interesse jedes Landwirts, wie im volkswirtschaftlichen Interesse liegt es, diesen Fragen größere Beachtung zu schenken, da dadurch wertvolles Zuchtmaterial, was sonst der Schlachtbank überwiesen wird, erhalten bleiben kann. Dem Landwirt zeigt sich die Unfruchtbarkeit seiner Tiere in der Hauptsache durch Unregelmäßigkeiten in der Brunst an, die Tiere rossen oder rindern dauernd um und zeigen überhaupt keine Brunsterscheinungen. Beim Rinde treten bisweilen auch offensichtliche Gebärmutterkatarrhe in die Erscheinung. Es wäre jedoch falsch, lediglich aus den Brunsterscheinungen auf die Trächtigkeit der Tiere seine Schlüsse ziehen zu wollen. Da könnte es nach verschiedenen Richtungen arge Enttäuschungen geben. Welcher Züchter hat es nicht schon erfahren müssen, daß ein Tier, das sich nach dem Decken nicht wieder „gezeigt" hatte, am Ende der Trächtigkeitsperiode als güst erkannt wurde oder erst gegen Ende der mutmaßlichen Trächtigkeit wieder Brunst zeigte. Durch eine frühzeitige Trächtigkeitsuntersuchung hätte sich das vermeiden lassen. Eine Behandlung wird sich in solchen Fällen beim Rinde, wenn es sich nicht um hochwertiges Zuchtmaterial handelt, häufig nicht mehr lohnen, da das Tier in der Milchleistung bereits zu weit zurückgegangen ist. Denn nicht selten hat das güste Tier kaum noch das aufgewandte Futter durch seine Milchleistung ersetzt. Die Vorteile einer frühzeitigen Untersuchung und Behandlung,

oder auf Grund der Untersuchung die zeitige Überweisung eines unheilbaren Tieres an den Masttrog, liegen wohl auf der Hand. Einen nicht minder großen Verlust bedeutet es natürlich auch, wenn eine Stute, die wertvollen Nachwuchs hätte bringen können, in einem Jahre güst bleibt. Wie irreleitend die Brunsterscheinungen für die Trächtigkeitsdiagnose sein können, zeigt das Nachrossen oder Nachrindern, d. h. also eine Brunst trotz bestehender Trächtigkeit. Findet diese sogenannte Afterbrunst etwa sechs Monate nach eingetretener Trächtigkeit statt, so wird, besonders bei Kühen, der Verkauf zum Schlachten häufig die Folge sein. Der Besitzer verliert ein wertvolles Zuchttier und der Schlächter viele Prozente am Schlachtgewicht. Um derartige Verluste zu vermeiden, sollte es sich jeder Landwirt zur Regel machen, seinen Bestand einer Trächtigkeitsuntersuchung zu unterwerfen. Die hierfür aufgewandten Kosten werden sich sicher gut bezahlt machen. Die Feststellung der Trächtigkeit gelingt sicher nach 2—3 Monaten durch Untersuchung vom Mastdarm aus. Ein weiterer, nicht minder großer Vorteil liegt in der planmäßigen Unfruchtbarkeitsbehandlung; bei frühzeitiger Behandlung sind 60 bis 70 Prozent der unfruchtbaren Tiere zu heilen. Der Unfruchtbarkeit liegen in der Mehrzahl der Fälle Gebärmutterleiden zu Grunde, die bei längerer Dauer auch Erkrankungen der Eileiter und Eierstöcke nach sich ziehen. Die Behandlung der Gebärmutterkatarrhe erfolgt durch Spülungen und erfordert einige Übung, da der Muttermund, besonders beim Rind einige Wochen nach der Trächtigkeit eng geschlossen ist. Auf die mannigfachen anderen Maßnahmen zur Bekämpfung der Unfruchtbarkeit kann im Rahmen dieses kurzen Artikels nicht eingegangen werden. Der Zweck dieses Artikels soll nur sein, die Landwirte auf die Bedeutung der Trächtigkeitsuntersuchung und der Unfruchtbarkeitsbekämpfung aufmerksam zu machen und sie zu veranlassen, dieselben auch in ihren Beständen einzuführen.

Die Melkdauer der Ziege beträgt 8—10 Monate. Während dieser Zeit ist aber die Milchmenge ganz verschieden. Anfangs kann sie 3—4 Liter täglich betragen, nimmt dann allmählich ab, so daß sie im Spätherbst und Winteranfang durchschnittlich nur noch einen halben Liter täglich geben wird. In der letzten Zeit der Trächtigkeit soll die Ziege nicht mehr gemolken werden, weil dadurch nur Mutter und Junge geschwächt werden und der Milchertrag in keinem Verhältnis zu dem eintretenden Schaden steht.

Dr. Strodthoff, Landsberg a. W.

Geflügelzucht.

Die Ernährung des Wassergeflügels. Als Nutzgeflügel sind hier nur Enten und Gänse zu verstehen, die, wenn auch vorzugsweise auf dem Lande lebend, doch das Wasser nicht ganz entbehren können. Beide Arten sind sehr gefräßiger Natur und bringen nur dann erheblichen Nutzen, wenn sie sich den größten Teil ihrer Nahrung selbst suchen können. Die Ente legt am fleißigsten, wenn sie im stehenden Gewässer sich an Fröschen, kleinen Fischen, Algen und anderen Wassertieren gütlich tun kann. Klare, schnellfließende Bäche enthalten meistens keine oder nur wenig Nahrungsstoffe. Die völlige Ernährung aus der Hand wirft bei der großen Gefräßigkeit des Tieres keinen Gewinn mehr ab, wenn anders nicht ganz besonders billige Futterstoffe zur Verfügung stehen. Die Gans bedarf dagegen der Grasweide, und zwar bevorzugt sie den spärlichen Wuchs an Wegen, Gräben und auf kleinen Plätzen, der von den Vierfüßlern nicht mehr aufgenommen werden kann. Die Gans rupft diese spärlichen Halme und Kräuter noch ab und verwandelt sie in gute Fleischnahrung für den Menschen. Auf größeren Weideplätzen kann sie in einfachen, aus Drahtgeflecht und Pfählen hergestellten Pferchen festgehalten werden, damit sie mit ihrem Dünger nicht die ganze Weide beeinträchtigt. Dieser Dünger ist nämlich dem Graswuchs sehr hinderlich und ist deshalb, wenn der Pferchweg abgegrast ist und versetzt werden muß, sorgfältig zu entfernen. Ein Behälter mit reichlichem Wasser muß der Gans stets erreichbar sein, denn ihr Durst ist immer sehr groß. Beide Arten dieses Wassergeflügels bedürfen eines gut gestreuten Stallraumes, in dem besonders die Ente ihre gelegten Eier einfach in der Streu versteckt. Erst wenn sie brüten will, verfertigt sie sich ein Nest. Die Gans dagegen bevorzugt, gleichwie das Huhn, eine hergerichtete Nistgelegenheit. Die Zugabe zu der gesuchten Nahrung ist nun so einzurichten, daß dadurch der Nutzen der Tiere nicht aufgehoben wird. Es sind deshalb die zu verwendenden Futterstoffe nach ihren Preisen auf ihre Rentabilität zu prüfen. Die Ente verträgt keine rohen Gemüse: Kartoffeln, Kartoffelschalen, Rüben, Möhren, alte Küchenabfälle und Reste menschlicher Nahrung dürfen ihr nur gereicht werden, soweit sie gekocht sind, mit Kleie oder Schrot vermengt und mit kochendem Wasser zu einem steifen Brei verarbeitet. Dieses Futter erhält sie zweckmäßig etwa zwei Stunden, nachdem sie aus dem Stalle herausgelassen ist. Am Abend erhält sie dann etwa 50 Gramm Körnerfutter: Weizen, Gerste oder Mais. Für die längere Nachtruhe ist diese Mahlzeit insofern besser geeignet, als sie nicht so schnell verdaut wird und auch die Körperwärme hebt, da sie gehaltreicher ist. Die Körperwärme ist aber Vorbedingung der Legetätigkeit. Der Gans können neben dieser auch ihr zusagenden Nahrung noch rohe, zerkleinerte Kartoffeln, Kartoffelschalen, Rüben, Möhren und Gemüseabfälle morgens gereicht werden. Abends liebt sie besonders Hafer, doch nimmt sie auch die übrigen Körnerarten an. Zerkleinerte Brennesseln sind ein hervorragendes Ergänzungsfutter für Gänse. Da die Gans vorzugsweise ihres Fleisches und ihres Federkleides wegen gezüchtet wird, ist auf den Feischansatz großes Gewicht zu legen. Um dies zu erzielen, ist eine besondere Mast nötig. Eierzeugung dient vornehmlich der Vermehrung ihres Geschlechts, zum Genuß werden Gänseeier weniger verwendet. Das Enten-„Ei“ ist dagegen seines starken Eiweißgehaltes wegen zur Bereitung von Backwaren und zu Speisezwecken sehr beliebt. Nur wo die geeigneten örtlichen Verhältnisse vorhanden sind, ist die Zucht dieser beiden Geflügelarten in größerem Umfange ratsam.

Für Haus und Herd.

Erdarten für Zimmerpflanzen. Manche Lehrbücher der Blumenzucht beschreiben ausführlich die verschiedenen Erdarten, die bestimmte Pflanzen zu ihrem Gedeihen brauchen und erwecken damit wohl den Eindruck, als müßten die einzelnen Mischungen streng auseinander gehalten werden. So ängstlich braucht man indes dabei nicht sein. Es genügt zu wissen, daß Pflanzen mit sehr feinen Wurzeln eine leichte, d. h. sehr lockere Erde lieben. Eine solche Erde ist die Heideerde, die man in einer dünnen Schicht dort findet, wo Heidekraut wächst, ferner die Buchenlauberde, die in mehr oder weniger starker Schicht unter dem verrotteten Laub der Buchenwälder liegt, und die Nadelerde aus Nadelwaldungen. Auch die Torferde oder Moorerde ist eine leichte Erdart. Viele Pflanzen, wie Kamelien, Azaleen und Alpenrosen ziehen Torferde jeder anderen Bodenmischungen vor. Alle starkwachsenden krautartigen Pflanzen bevorzugen die gehaltreichere Kompost- oder Mistbeeterde. Schweren Boden mit Lehmgehalt gibt man Pflanzen mit fleischigen Wurzeln.

Verantwortlich für die Schriftleitung: Karl Bendisch; für Inserate und Reklamen: E. Przygodzki. Druck und Verlag von A. Dittmann G. m. b. H.; sämtlich in Bromberg.